

## ⑯ 公開特許公報 (A) 昭60-37972

⑤Int. Cl. 1

C 12 G 1/00  
3/00

識別記号

厅内整理番号

④公開 昭和60年(1985)2月27日

6904-4B  
6904-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

⑤発明の名称 氷結酒類の製造法

⑥特 願 昭58-146154

⑦出 願 昭58(1983)8月10日

⑧発明者 吉田 博 岐阜県安八郡輪之内町大薮623番地

⑨出願人 吉田 博 岐阜県安八郡輪之内町大薮623番地

⑩代理人 弁理士 佐藤 英昭

## 明細書

## 1. 発明の名称

氷結酒類の製造法

## 2. 特許請求の範囲

(1) 酒類を所定のアルコール濃度に調整し、氷結点以下において攪拌し、微細な氷結結晶をもつ、シャーベット状に形成させた氷結酒類の製造法。

(2) 上記の酒類を氷結点以下に急冷し、ブロック状に氷結し、ならびに任意の大きさに破碎し、氷糖状とした特許請求の範囲第(1)項記載の氷結酒類の製造法。

## 3. 発明の詳細な説明

この発明は、酒類の冷用の極限を製品化したもので、酒類製造業者の段階で氷結させるものでさらに、酒の蔵出し後の過程において、氷結させるよう工夫されたものである。

すなわち、製品を氷菓状に保つこと、飲用前に氷結させることを目的としたものである。

以下にこの発明の詳細について説明する。

一般に、各種酒類には固有のアルコール濃度が

あるが、特に規格にこだわることなく、氷結温度、冷用濃度等を勘案し、任意のアルコール濃度を選択することとする。

## (1) シャーベット状氷結酒類の製法

対象酒類を攪拌装置を有する容器に入れ、その酒類の有する氷結点以下の温度環境下において、継続または間歇的に内容物を攪拌しながら、氷結粒子の肥大、生長を抑制しながら、より微細な氷結粒子により構成された、シャーベット状の氷結酒類を製造する。

## (2) ブロック状氷結酒類の製法

対象酒類を、その酒類の有する氷結点以下の環境に静置し、可及的速やかにブロック状に氷結させることを特徴とするもので、この製品はこのまま、もしくは破碎し、氷糖状として利用するものとする。

上記の(1)、(2)で製造された氷結酒類は、単独、または混合し、任意の容器に収納或いは充填して、ディープフリーザーなどのストッカーに納め、氷結状態を保つことで、販売できる製品である。

実施例 1

酒類のアルコール濃度 7 度の場合には、酒類を  
-7℃～-50℃に氷結させる。

実施例 2

酒類のアルコール濃度 12 度の場合には、酒類  
を -12℃～-50℃に氷結させる。

以下、詳細に述べたように、この発明では、酒  
類の販売流通過程または、消費者の段階で氷結さ  
せることを目的とするもので、この目的達成のた  
め、包装資材は凍結耐性を有する素材を選択し、  
包装、容器には氷結の手順方法を明記指示するよ  
うにしてある。

なお、このような製品は、いずれも、酒類冷用  
を模倣の氷酒の型で製品化したもので販売形態と  
しては、他に例をみないコンパクトなものである。

特許出願人 吉田 博

代理人 弁理士 佐藤 英昭